

# いただきます！

平成30年 1月号  
杉並区立杉並第四小学校  
栄養士 服部 悦子

## あけましておめでとうございます



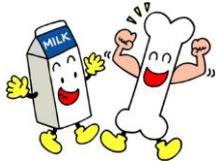
あたらしいねんがはじまりました。今年も力を合わせて、安心・安全でおいしい給食作りに取り組んでいきますので、どうぞよろしくお願ひいたします。

## 全国学校給食週間 1月24日～30日



戦後、ララ（アジア救済委員会）の支援物資により、昭和21年12月24日に給食が再開されました。ちょうど冬休みに入るので、一ヶ月後の1月24日を学校給食の記念日とし、24日からの一週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。杉四小でも、給食にまつわる、様々なメニューをとり入れています。

## 4年生・食育の出前授業を行いました



12月15日(金)、3・4校時に4年2組、5・6校時に4年1組で、食育の出前授業を行いました。株式会社明治のゲストティーチャー、中島先生をお招きして、「ミルク教室・骨って大切」と「わくわく体験・生クリームからバターをつくる」というテーマで教えていただきました。ミルク教室では、「骨の役割」「骨とカルシウム」「骨ができるのは小中学生のとき」「丈夫な骨を作るには何が必要？」という学習をしました。わくわく体験では、容器に入れた生クリームを振って、バターを作りました。作ったバターは、クラッカーにのせて試食しました。



いろいろな教材が次々出てきて、みんな興味津々です。実際の牛の大きさのパネルにびっくり。



容器に入れた生クリームを3分間振り続けます。3分って意外に長い！

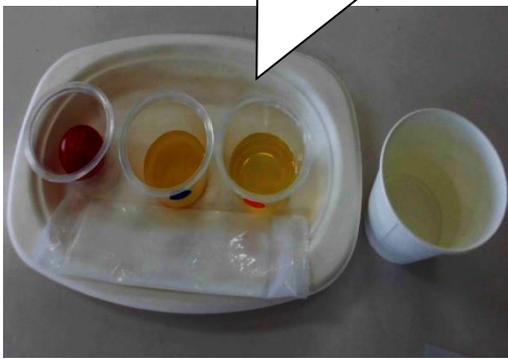
出来立てのバターは最高に美味しいね！



# 5年生・食育の出前授業を行いました

12月19日(火)、2校時に5年1組、3校時に5年2組で、食育の出前授業を行いました。NPOうま味インフォメーションセンターの二宮先生をゲストティーチャーにお招きして、「だしとうま味の魅力」というテーマで教えていただきました。5つの基本味の中の一つのうま味について、トマトやチーズにもうま味があること、うま味を発見したのは日本人であること、などを教えていただきました。実際の体験では、ミニトマト、だし汁、みそを湯で溶いたみそ湯を味わってみました。5年生は、前週に味の素工場でうま味の学習をしてきたため、さらにうま味について理解が深まったようです。家庭科の調理実習で、だしをとってみそ汁を作る授業にも生かせる内容でした。

ミニトマト、みそに湯を足したみそ湯、だし汁を実際に味わいました。



みそ湯にだしを足してみると、おいしくなりました。だしの力を実感できました。

## 杉並区内産の野菜を使用しました。



12月13日(水)は、「地元野菜デー」と題して、杉並区内の農産物を給食に活用する取り組みを実施しました。子供たちが農業に関心を持ち、給食を生きた教材として食育を充実させることが目的です。

さらに、当日の4時間目、3年生に区内農家の方とJA職員の方が授業をしてくださいました。杉並区の農業のこと、作っている野菜の種類などについてお話しいただきました。今、野菜の価格が高い状態が続いていますが、旬の新鮮な野菜をできるだけ取り入れていきたいと思っています。



農家の井口さんです。多くの野菜を作っていますが、小松菜のことを特に詳しく教えていただきました。

汁の中の、小松菜、大根、にんじん、長ねぎが区内産です。おひたしの白菜は立川産でした。

